Kullanma Kılavuzu / *Instruction Manual*

king

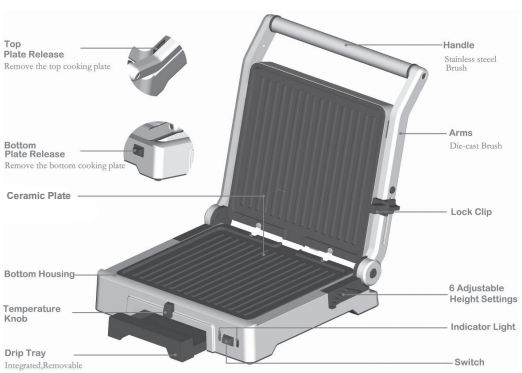
P 625
MAXIMA
Izgara ve Tost Makinesi
Grill and Sandwich Maker

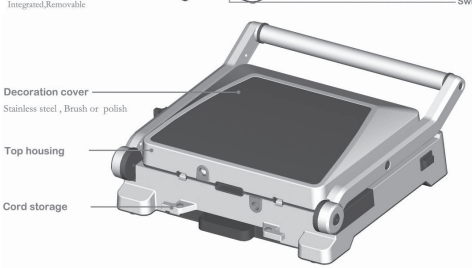
4 yıl
GARANTİ

Model No: P 625 Maxima
Izgara ve Tost Makinesi/*Grill and Sandwich Maker*

INSTRUCTION MANUAL
THE MULTIFUNCTIONAL GRILL

Please read these operating instructions thoroughly before connecting your device to the mains, in order to prevent damage due to improper use .Pay particular attention to the safety information.





Safety Information

- *Please read these operating instructions thoroughly before first operating the grill and keep them in a safe place.*
- *If you pass this appliance on to a third party, these operating instructions must also be handed over.*
- *Incorrect operation and handling can lead to malfunction of the appliance and injures to user.*
- *This appliance is not suitable for commercial use or for use in the open air.*
- *Before inserting the plug into the mains socket, please check that the current and power supply comply with the specifications on the type plate.*
- *Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.*
- *Parts of the appliance become hot during use. Therefore, the appliance must only be held by the handle.*
- *Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!*
- *Children are unable to recognize the hazards associated with incorrect handling of electrical appliances. Therefore, children should never use electric household appliances unsupervised.*
- *Do not use the appliance if the mains cable or plug shows signs of damage, if the appliance has fallen on the floor or has otherwise been damaged. In such cases take the appliance to a authorized specialist for checking and repair*
- *Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.*
- *Ensure that the mains cable is not pressed between the baking plates or touch the baking plate edge in normal use*
- *Place the appliance on a stable, level surface and not dose to hot objects or open flames (e.g. hot plates).*
- *Never leave the appliance unattended during use.*
- *The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.*
- *Bread may bum. Therefore roasters not used near or below curtains and combustible materials. They must be watched.*
- *This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.*
- *Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.*
- *If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.*
- *This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.*

Before First Use

- *Read these instructions before use and keep them safe. If you pass the grill on, pass on the instructions too.*
- *Remove all packaging, but keep it until you are satisfied that the grill is working.*
- *Clean the grill surfaces and drip tray with a soft damp cloth and then dry them.*
- *Ensure the cooking plates are correctly inserted and securely locked into position.*
- *Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded wall outlet.*
- *The grill is now ready for the preheating cycle.*

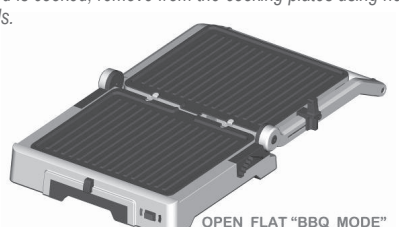
Operating Instructions

USE IN OPEN FLAT "BBQ MODE"

- *Ensure the drip tray is correctly inserted into the grill.*
- *Ensure the cooking plates are correctly inserted and securely locked into position.*
- *Place the grill on a flat, dry surface*
- *Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded wall outlet.*
- *Turn the temperature knob to adjust the temperature, and you can select the temperature from min to max, and then allow the grill to preheat.*
- *Once the grill has preheated to the selected temperature, the green indicator light illuminate.*
- *To open the grill into "BBQ MODE"*

a) Ensure the grill has completely preheated and the green indicator light illuminate.
b) Ensure the top cooking plate is closed. The adjustable height control clip, located on the right side of the top plate, should be in the "OPEN" position.
c) With your left hand, grip the handle. With your right hand, pull the adjustable height control clip towards you, into the "BBQ MODE" position. Continue to pull the clip forward and simultaneously lift the handle to open, and then gently lower the top plate into the horizontal "BBQ MODE" position.

- *Place food on either or both of the cooking plates.*
- *When the food is cooked, remove from the cooking plates using heat proof plastic or wooden utensils.*



OPEN FLAT "BBQ MODE"

USE AS ACONTACT GRILL OR PANINI PRESS

■ *Ensure the drip tray is correctly inserted into the grill.*

■ *Ensure the cooking plates are correctly inserted and securely locked into position.*

■ *Place the grill on a flat, dry surface.*

■ *Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded wall outlet.*

■ *Turn the temperature knob to adjust the temperature, and you can select the temperature from min to max, and then allow the grill to preheat.*

■ *Once the grill has preheated to the selected temperature, the green indicator light illuminate.*

■ ***To open the grill:***

a) Ensure the grill has completely preheated and the green indicator light illuminate.

b) Ensure the top cooking plate is closed. The adjustable height control clip, located on the right side of the top plate, should be in the "OPEN" position.

c) Use the handle to open the top plate to a 105 degree position.

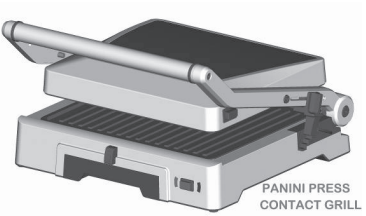
■ *Place food on the bottom cooking plate.*

■ ***Use the handle to close the top cooking plate .top cooking pate has two features designed to produce optimum cooking results:***

a) Floating Top Plate. The top cooking plate is hinged, allowing the top plate to be positioned horizontally on the food surface. This ensures the front of the food is as evenly cooked as the back. It also allows the top plate to float above the food surface, radiating heat to create open sandwich style "melts".

b) Adjustable Height Control. This feature reduces the weight of the top plate on delicate foods like fish and accommodates varying thicknesses of food like artisan breads. Located on the right side of the top plate, the clip fixes the top plate to a range of positions above the bottom plate. To set the Adjustable Height Control, use the handle to lift the top plate and simultaneously move the Adjustable Height Control clip to the desired height. Then slowly lower the top plate until it rests on the Adjustable Height Control clip.

■ *When the food is cooked, remove from the cooking plates using heat proof plastic or wooden utensils.*



Cleaning and Care

- *Firstly, ensure the grill is turned off, and then remove the power plug from the wall outlet.*
- *Only clean when the appliance has completely cooled down.*
- ***Cleaning the outer body:***

a) Wipe the outer body with a soft, damp sponge.
b) Let all surface dry thoroughly prior to inserting the power plug into a wall outlet.

- ***Cleaning the drip tray:***

a) After each use, slide out the drip tray and discard contents.
b) Wash the tray in warm soapy water with a soft, damp sponge.
c) Rinse and dry thoroughly. Always ensure to re-insert the drip tray into the grill after cleaning and prior to inserting the power plug into a wall outlet.

- ***Cleaning the cooking plates:***

a) Wipe the cooking plates with a soft cloth to remove food residue.
b) Release and remove the cooking plates. Always ensure the grill is completely cool.
c) Alternatively, place the cooking plates in the dishwasher.
d) Alternatively, wash the cooking plates in hot soapy water with a soft, damp sponge.
e) Rinse and dry thoroughly. Always ensure the cooking plates are correctly re-insert and securely locked back into position after cleaning and prior to inserting the power plug into a wall outlet.

- ***Storage:*** *Ensure the grill, cooking plates and drip tray are clean and dry, the drip tray is correctly re-inserted into the grill, the cooking plates are correctly re-inserted and securely locked into position, the cooking plates are locked together by sliding the Adjustable Height Control clip to the "LOCK" position. Wrap the power cord in the cord storage located on the back of the grill.*
- *Never use abrasive cleaning agents or sharp objects (e.g. scrubbing brush or knife) for cleaning.*
- ***Caution:*** *Do not immerse the appliance in water of other liquids. There is danger to life due to electric shock.*

Cooking Times & Food Safety

- *For fresh or fully defrosted foods. There will be about 2-3 minutes for reaching the working temperature, then the cooking time is about 5-6 minutes. When cooking frozen foods, add 2-3 minutes for seafood, and 3-6 minutes for meat.*
- *These times are given purely as a guide, depending on the thickness of cut, and the density of the food.*
- *Check that it's cooked through before serving. If in doubt, cook it a bit more.*
- *Cook meat and any derivatives (mince, burgers, etc.) until the juices run clear. Cook fish until the flesh is opaque throughout.*
- *When cooking pre-packed foods, follow any guidelines printed on the packaging or labels.*

KULLANMA KILAVUZU
TOST MAKİNASI PARÇALARI

Uygunsuz kullanımdan dolayı olabilecek hasarlardan kaçınmak için cihazın fişini prize takmadan önce lütfen bu çalıştırma talimatlarını dikkatlice okuyunuz. Emniyet tedbirlerine dikkat ediniz.

Emniyet Talimatları

- Lütfen bu kullanma talimatlarını cihazı ilk defa çalıştırmadan önce dikkatlice okuyunuz ve güvenli bir yerde saklayınız.
- Eğer bu cihaz üçüncü bir şahsa verilecekse beraberinde bu çalıştırma talimatlarıda verilmelidir.
- Bu cihazın yanlış kullanımı ve tutulması cihazın bozulmasına ve kullanıcının yaralanmasına neden olabilir.
- Bu cihaz ticari amaçlı ve açık havada kullanıma uygun değildir.
- Cihazın fişini prize takmadan önce evinizdeki voltajla cijhazın etiketi üzerinde belirtilen voltjla aynı olduğundan emin olunuz.
- Cihazı kullanmadığınız zaman ve temizlemeden önce fişini prizden çekiniz.
- Kullanım esnasında cihazın parçaları ısınacaktır. Bu yüzden, cihaz sadece tutacak kısmından tutulmalıdır.
- Cihazı veya fişini suya veya diğer sıvıların içine sokmayınız. Elektrik çarpmasından dolayı hayati tehlikesi vardır!
- Çocuklar elektrikli cihazların yanlış kullanımından dolayı oluşabilecek tehlikelerden habersizdirler. Bu yüzden, çocuklar elektrikli ev aletlerini gözetim olmadan kullanmamalıdırlar.
- Eğer ana kablosunda veya fişinde bir hasar görürseniz, yere düşmüşse veya herhangi bir şekilde hasara uğramışsa cihazı kullanmayınız. Bu gibi durumlarda cihazı bakımı ve tamiri için en yakın yetkili KING servisine götürünüz.
- Ana kablonun keskin kenarlardan sarkmadığından emin olunuz ve sıcak objelerden ve açık ateşten uzak tutunuz.
- Normal kullanım esnasında ana kablonun ızgara plakaları arasında kalmadığından veya plakaların kenarlarına temas etmediğinden emin olunuz.
- Cihazı sabit, düz bir yüzeyin üzerine yerleştiriniz ve sıcak nesnelerin ve açık ateşlerin (ocak gibi) yanına yerleştirmeyiniz.
- Kullanım esnasında cihazı asla yalnız bırakmayınız.
- Cihaz çalıştığı zaman erişilebilir yüzeylerin ısısı çok yüksek olabilir.
- Ekmek yanabilir. Bu yüzden cihaz perdelerin ve tutuşabilir materyallerin yanında veya altında kullanılmamalıdır. Gözetlenmelidirler.
- Bu cihaz fiziksel ve zihinsel kapasitesi düşük (çocuklar dahil) veya deneyim ve bilgiden yoksun kişilerin, güvenliklerinden sorumlu kişilerin yakın gözetimi olmaksızın veya cihazın kullanımına dair bilgi verilmeden, kullanmalarına izin verilmemelidir.
- Çocukların cihazla oynamadıklarından emin olmak için yakın gözetim gerekmektedir.
- Eğer ana kablosu hasara uğramışsa, en yakın yetkili KING servisince yenisi ile değiştirilmelidir.
- Cihazın harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmasına izin verilmemelidir.

İlk Kullanımdan Önce

- Kullanmadan önce bu talimatları okuyunuz ve güvenle saklayınız. Eğer ızgarayı devredeceksiniz, bu talimatları da devrediniz.
- Bütün paketleme malzemelerini çıkartınız ama ızgaranın çalıştığından tatmin olana kadar saklayınız.
- Izgaranın yüzeylerini ve yağ damlama tepsisini yumuşak nemli bir bezle temizleyiniz ve sonra kurulayınız.
- Izgara plakalarının doğru bir şekilde yerleştirildiğinden ve konumuna emniyetli bir şekilde kilitlendiğinden emin olunuz.
- Fişli kablosunu tamamen açınız ve fişi topraklı bir prize takınız.
- Izgara şimdi ön ısıtma işlemi için hazırdır.

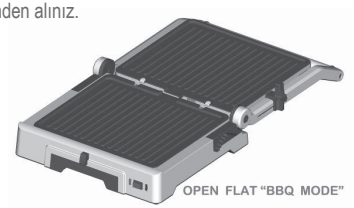
Çalıştırma Talimatları

AÇIK DÜZ "BBQ-MANGAL" TİPİ KULLANIM

- Yağ damlama tepsisinin ızgaraya doğru bir şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.
- Izgara plakalarının doğru bir şekilde yerleştirildiğinden ve konumuna güvenli bir şekilde kilitlendiğinden emin olunuz.
- Izgarayı düz, kuru bir yüzeye yerleştiriniz.
- Fişli kablosunu tamamen açınız ve fişini topraklı bir prize takınız.
- Isıyı ayarlamak için ısı ayar düğmesini çeviriniz, ısıyı minimumdan maksimuma kadar seçebilirsiniz ve sonra ızgaranın ön ısınmasına izin veriniz.
- Izgara seçilen sıcaklığa ulaştığı zaman yeşil gösterge lambası yanacaktır.
- Izgaranın "BBQ-MANGAL" tipinde açılması.

a) Izgaranın tamamen ısınmış olduğundan ve yeşil lambanın yandığından emin olunuz.
b) Üst plakanın kapalı olduğundan emin olunuz. Üst plakanın sağ kenarında bulunan ayarlanabilir yükseklik kontrol mandalı "OPEN" konumunda olmalıdır.
c) Sol elinizle tutma kolunu sıkıca tutunuz. Sağ elinizle ayarlanabilir yükseklik kontrol mandalını kendinize doğru "BBQ-MANGAL" konumuna çekiniz. Mandalı ileri doğru çekmeye devam ediniz ve aynı anda tutma kolunu açmak için kaldırınız ve sonra hafifçe üst ızgara plakasını yatay olarak "BBQ-MANGAL" tipinde alçaltınız.

- Izgara plakasının/plakalarının üzerine yiyecek yerleştiriniz.
- Yiyecek piştiği zaman, ısıya dayanıklı plastik veya tahta bir mutfak aleti yardımı ile ızgara plakasının üzerinden alınız.



IZGARA VEYA PANINI BASMA TİPİNDE KULLANIM

■ Yağ damlama tepsisinin ızgaraya doğru bir şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.
■ Izgara plakalarının doğru bir şekilde yerleştirildiğinden ve konumuna güvenli bir şekilde kilitlendiğinden emin olunuz.
■ Izgarayı düz, kuru bir yüzeye yerleştiriniz.
■ Fişli kablosunu tamamen açınız ve fişini topraklı bir prize takınız.
■ Isıyı ayarlamak için ısı ayar düğmesini çeviriniz, ısıyı minimumdan maksimuma kadar seçebilirsiniz ve sonra ızgaranın ön ısınmasına izin veriniz.
■ Izgara seçilen sıcaklığa ulaştığı zaman yeşil gösterge lambası yanacaktır.
■ Izgarayı açmak için

a) Izgaranın tamamen ısındığından ve yeşil gösterge lambasının yandığından emin olunuz.

b) Üst plakanın kapalı olduğundan emin olunuz. Üst plakanın sağ kenarında bulunan ayarlanabilir yükseklik kontrol mandalı "OPEN" konumunda olmalıdır.

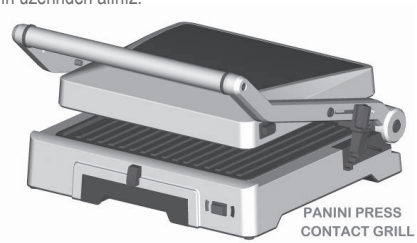
c) Üst plakayı 105 derecelik bir açı ile açmak için tutma kolunu kullanınız.

■ Yiyecekleri alt ızgara plakasının üzerine yerleştiriniz.
■ Üst ızgara plakasını kapatmak için tutma kolunu kullanınız. Üst ızgara plakasının en iyi pişirme sonucunu üretmek için tasarlanmış iki özelliği vardır:

a) Sabit olmayan Üst Plaka. Üst ızgara plakası menteşelidir, üst plakanın yiyeceğin üzerinde yatay konumda durmasını sağlar. Bu, yiyeceğin önü ile arkasının eşit oranda pişmesini sağlar. Aynı zamanda üst plakanın yiyecek üzerinde durup ısıyı yayarak "erimiş" açık sandviçler de yaratabilir.

b) Ayarlanabilir Yükseklik Kontrol. Bu özellik balık gibi hassas yiyeceklerin üzerindeki üst plakanın ağırlığını azaltır ve fırın ekmeği gibi kalınlığı değişen ekmekleri barındırır. Üst plakanın sağ kenarında bulunur, mandal üst plakanın alt plakanın üzerinde çeşitli konumlarda sabitlenmesini sağlar. Yüksekliği ayarlamak için, üst plakayı kaldırmak için tutma kolunu kullanınız ve aynı anda ayarlanabilir yükseklik kontrol mandalını hareket ettirerek istediğiniz yüksekliğe konumlandırınız. Sonra üst plakayı mandalın üzerine oturana kadar yavaşça alçaltınız.

■ Yiyecek piştiği zaman ısıya dayanıklı plastik veya tahta bir mutfak aleti yardımı ile ızgara plakasının üzerinden alınız.



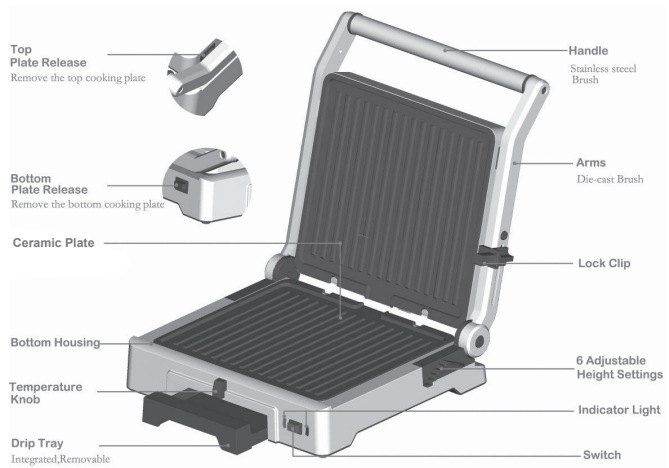
Temizlik ve Bakım

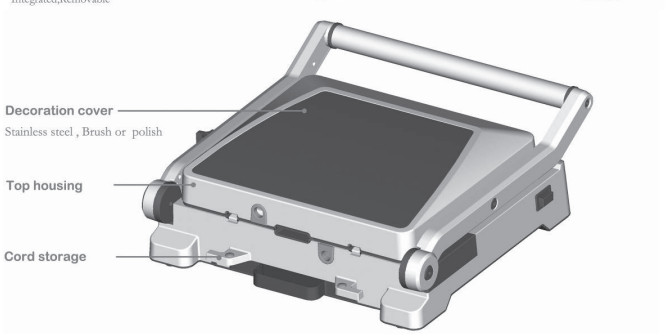
■ Öncelikle ızgaranın kapalı olduğundan emin olunuz ve sonra fişini prizden çekiniz.
■ Cihazı sadece tamamen soğuduktan sonra temizleyiniz.
■ **Dış gövdenin temizlenmesi:**
a) Dış gövdeyi yumuşak nemli bir sünger ile temizleyiniz.
b) Fişini prize takmadan önce bütün yüzeyin iyice kuruduğundan emin olunuz.
■ Yağ damlama tepsisinin temizlenmesi:
a) Her kullanımdan sonra, yağ damlama tepsisini kaydırarak çıkartınız ve içindeki atıkları atınız.
b) Tepsiyi ılık sabunlu suyun içinde yumuşak bir sünger ile yıkayınız.
c) İyice durulayınız ve kurulayınız. Temizledikten sonra ve cihazın fişini prize takmadan önce tepsiyi yerine geri yerleştirdiğinizden daima emin olunuz.
■ **Izgara plakalarının temizlenmesi:**
a) Yiyecek kalıntılarını çıkartmak için ızgara plakalarını yumuşak bir bezle siliniz.
b) Izgara plakalarını çıkartınız. Izgaranın tamamen soğuduğundan emin olunuz.
c) Bir seçenek olarak ızgara plakalarını bulaşık makinesine koyabilirsiniz.
d) Diğer bir seçenek olarak, ızgara plakalarını sıcak sabunlu suyun içinde yumuşak bir sünger ile yıkayınız.
e) İyice durulayınız ve kurulayınız. Temizledikten sonra ve fişini prize takmadan önce ızgara plakalarının daima doğru bir şekilde yerleştirildiğinden ve güvenli bir şekilde konumuna kilitlendiğinden emin olunuz.
■ **Saklama:** Izgaranın, plakaların ve yağ damlama tepsisinin temiz ve kuru olduğundan, tepsinin ızgaraya doğru bir şekilde tekrar yerleştirildiğinden, ızgara plakalarının doğru bir şekilde yerleştirildiğinden ve konumuna güvenli bir şekilde kilitlendiğinden, yükseklik ayar mandalının "LOCK" konumuna kaydırılarak ızgara plakalarının birbirine kilitlendiğinden emin olunuz. Fişli kablosunu ızgaranın arka kısmında bulunan kablo muhafaza yerine sarınız.
■ Temizlemek için asla aşındırıcı temizlik maddeleri ve keskin nesneler (ovma fırçası veya bıçak) kullanmayınız.
■ **Uyarı:** Cihazı suya veya diğer sıvıların içine sokmayınız. Elektrik çarpmasından dolayı hayati tehlikesi vardır.

Pişirme Süreleri & Yiyecek Güvenliği

■ Taze veya tamamen buzu çözülmüş yiyecekler için: Çalışma ısısına ulaşması yaklaşık 2-3 dakika, pişme süresi yaklaşık 5-6 dakikadır. Dondurulmuş yiyecekleri pişireceğiniz zaman deniz mahsülleri için 2-3 dakika ve et için 3-6 dakika daha ilave ediniz.
■ Bu süreler kesinlikle referans amaçlıdır, pişme süreleri kesimin kalınlığına ve yiyeceğin yoğunluğuna bağlıdır.
■ Servis yapmadan önce iyice pişip pişmediğini kontrol ediniz. Eğer şüpheniz varsa biraz daha pişiriniz.

- Et ve türevlerini (kıyma, burger gibi) suları temiz akana kadar pişiriniz. Balığı boydan boya matlaşana kadar pişiriniz.
- Önceden paketlenmiş yiyecekleri pişireceğiniz zaman, paketinin veya etiketinin üzerinde belirtilen pişirme kurallarını takip ediniz.


Top
Plate Release
Remove the top cooking plate
Bottom
Plate Release
Remove the bottom cooking plate
Ceramic Plate
Bottom Housing
Temperature
Knob
Drip Tray
Integrated,Removable
Handle
Stainless steeel
Brush
Arms
Die-cast Brush
Lock Clip
6 Adjustable
Height Settings
Indicator Light
Switch


Decoration cover
Stainless steel , Brush or polish
Top housing
Cord storage

Informationen zur Sicherheit

- *Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme des Grills und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort .*
- *Wenn Sie dieses Gerät an Dritte weitergeben , diese Betriebsanleitung ist auch übergeben werden.*
- *Falsche Bedienung und Handhabung kann zu Fehlfunktionen des Gerätes führen und verletzt zu Anwender.*
- *Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch oder für die Verwendung im Freien geeignet .*
- *Bevor Sie den Stecker in die Steckdose , überprüfen Sie bitte , dass die Strom-und Energieversorgung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen .*
- *Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose , wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor der Reinigung .*
- *Teile des Gerätes werden während des Betriebs heiß . Daher muss das Gerät nur am Griff gehalten werden.*
- *Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten . Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag !*
- *Kinder sind nicht in der Lage , um die Gefahren, die mit falschen Umgang mit Elektrogeräten zu erkennen. Deshalb sollten Kinder niemals unbeaufsichtigt elektrische Haushaltsgeräte .*
- *Nehmen Sie das Gerät nicht , wenn das Netzkabel oder der Stecker zeigt Anzeichen von Schäden, wenn das Gerät auf den Boden gefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde. In solchen Fällen bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Fachmann zur Überprüfung und Reparatur*
- *Stellen Sie sicher , dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen und halten Sie es von heißen Gegenständen und offenen Flammen .*
- *Stellen Sie sicher , dass das Netzkabel nicht zwischen den Backplatten gedrückt oder berühren Sie das Backblech Rand bei normalem Gebrauch*
- *Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche und Dosis zu heißen Gegenständen oder offenem Feuer (zB Platten) .*
- *Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während des Einsatzes.*
- *Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen hoch sein kann , wenn das Gerät in Betrieb ist.*
- *Brot kann bum . Daher Röster nicht in der Nähe oder unterhalb Vorhänge und brennbaren Materialien verwendet. Sie müssen beobachtet werden.*
- *Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen , sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen, bestimmt , wenn sie unter Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person für ihre Sicherheit .*

■ *Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen .*

■ *Wenn das Netzkabel beschädigt ist , muss sie durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.*

■ *Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch eine externe Zeitschaltuhr oder separaten Fernbedienung betrieben werden.*

Vor dem ersten Gebrauch

■ *Lesen Sie diese Anleitung vor dem Gebrauch und bewahren Sie sie sicher . Wenn Sie den Grill auf passieren , auf die Anweisungen zu übergeben .*

■ *Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien , aber halten Sie es , bis Sie zufrieden sind, dass der Grill funktioniert.*

■ *Reinigen Sie den Grill- Oberflächen und Auffangschale mit einem weichen, feuchten Tuch und trocknen Sie sie .*

■ *Sicherstellen, dass die Platten richtig eingelegt und sicher in Position verriegelt .*

■ *Wickeln Sie das Netzkabel vollständig und stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.*

■ *Der Grill ist nun bereit für die Vorheizzyklus.*

Betriebsanleitung

Einsatz in offenen FLAT " BBQ MODE"

■ *Sicherstellen, dass die Tropfschale richtig in den Grill eingesetzt .*

■ *Sicherstellen, dass die Platten richtig eingelegt und sicher in Position verriegelt .*

■ *Stellen Sie den Grill auf eine flache, trockene Oberfläche*

■ *Wickeln Sie das Netzkabel vollständig und stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.*

■ *Drehen Sie den Temperatur -Regler, um die Temperatur einzustellen , und Sie können die Temperatur von min bis max auszuwählen, und dann lassen Sie den Grill vorgeheizt.*

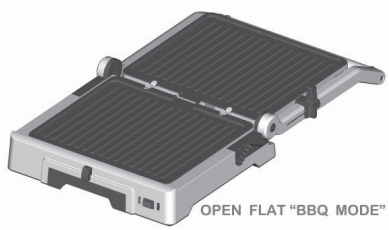
■ *Sobald der Grill auf die gewählte Temperatur vorgewärmt hat , leuchtet die grüne Kontrollleuchte.*

■ *Um den Grill in "BBQ MODE" öffnen*

a) *Sicherstellen, dass der Grill vollständig vorgewärmt und die grüne Kontrolllampe leuchtet auf.*

b) *Sicherstellen, dass die Top- Kochplatte geschlossen ist. Die einstellbare Höhenkontrolle Clip , auf der rechten Seite der oberen Platte befindet , sollte in der Position "OPEN" sein.*

c) *Mit der linken Hand , der Griff Griff . Mit der rechten Hand , ziehen Sie den Clip höhenverstellbar Kontrolle zu Ihnen , in die "BBQ MODE "-Position . Fahren Sie mit dem Clip nach vorne ziehen und gleichzeitig heben Sie den Griff zu öffnen, und dann sanft senken die obere Platte in die horizontale "BBQ MODE "-Position*



■ *Legen Sie die Lebensmittel auf einer oder beiden der Platten .*

■ *Wenn das Essen gekocht wird , von den Platten mit hitzebeständigem Kunststoff oder Holz Geschirr zu entfernen.*

VERWENDUNG ALS AContact GRILL oder Panini PRESS

■ *Sicherstellen, dass die Tropfschale richtig in den Grill eingesetzt .*

■ *Sicherstellen, dass die Platten richtig eingelegt und sicher in Position verriegelt .*

■ *Stellen Sie den Grill auf eine flache, trockene Oberfläche .*

■ *Wickeln Sie das Netzkabel vollständig und stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.*

■ *Drehen Sie den Temperatur -Regler, um die Temperatur einzustellen , und Sie können die Temperatur von min bis max auszuwählen, und dann lassen Sie den Grill vorgeheizt.*

■ *Sobald der Grill auf die gewählte Temperatur vorgewärmt hat , leuchtet die grüne Kontrollleuchte.*

■ *Um den Grill zu öffnen:*

a) *Sicherstellen, dass der Grill vollständig vorgewärmt und die grüne Kontrolllampe leuchtet auf.*

b) *Sicherstellen, dass die Top- Kochplatte geschlossen ist. Die einstellbare Höhenkontrolle Clip , auf der rechten Seite der oberen Platte befindet , sollte in der Position "OPEN" sein .*

c) *Verwenden Sie den Griff an der oberen Platte zu einem 105 -Grad-Position zu eröffnen.*

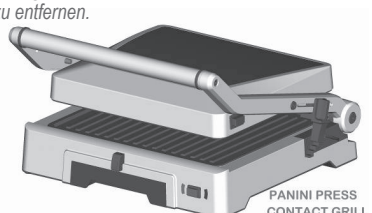
■ *Legen Sie die Lebensmittel auf dem Boden Kochplatte .*

■ *Verwenden Sie den Griff , um die obere Kochplatte schließen top Kochen Pastete hat zwei Funktionen entwickelt, um optimale Ergebnisse zu erzielen Kochen . :*

a) *Schwimmende Top Platte . Die obere Kochplatte angelenkt ist , so dass die obere Platte horizontal auf der Oberfläche der Lebensmittel positioniert werden. Dadurch ist die vor dem Lebensmittel so gleichmäßig ist wie der Rücken gekocht . Es ermöglicht auch die obere Platte über dem Lebensmittel Oberfläche schwimmen , strahlt Wärme an offenen Sandwich-Bauweise "schmilzt " zu schaffen.*

b) *Einstellbare Höhe Kontrolle . Diese Funktion reduziert das Gewicht der oberen Platte auf empfindliche Lebensmittel wie Fisch und beherbergt unterschiedlichen Dicken von Lebensmitteln wie Handwerkerbrote . Das Hotel liegt auf der rechten Seite der oberen Platte , behebt der Clip die obere Platte mit einer Reihe von Positionen über der Bodenplatte . Um die Steuerung Einstellbare Höhe festzulegen, verwenden Sie den Griff, um die obere Platte heben und gleichzeitig bewegen höhenverstellbar Steuerung Clip auf die gewünschte Höhe . Dann senken Sie langsam die obere Platte , bis sie auf der Höhe einstellbare Steuerung Clip aufliegt.*

■ *Wenn das Essen gekocht wird , von den Platten mit hitzebeständigem Kunststoff oder Holz Geschirr zu entfernen.*



Reinigung und Pflege

■ *Zuerst dafür sorgen, der Grill ausgeschaltet ist, und entfernen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.*

■ *Nur sauber , wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.*

■ *Reinigen des äußeren Körpers :*

a) *Wischen Sie das äußere Gehäuse mit einem weichen, feuchten Schwamm.*

b) *Lassen Sie alle Oberflächen gründlich trocknen , bevor Sie den Netzstecker in eine Steckdose .*

■ *Reinigen Sie die Abtropfschale :*

a) *Nach jedem Gebrauch , ziehen Sie die Tropfschale und entsorgen Inhalte .*

b) *Waschen Sie das Fach in warmem Seifenwasser mit einem weichen, feuchten Schwamm .*

c) *Nachspülen und sorgfältig abtrocknen . Achten Sie immer darauf , wieder einfügen die Auffangschale in den Grill nach der Reinigung und vor dem Einsetzen der Netzstecker in eine Steckdose.*

■ *Reinigung der Platten :*

a) *Wischen Sie die Platten mit einem weichen Tuch ab, um Speisereste zu entfernen.*

b) *Lösen und entfernen Sie die Platten . Achten Sie darauf, der Grill ist völlig cool.*

c) *Alternativ legen Sie die Platten in der Spülmaschine.*

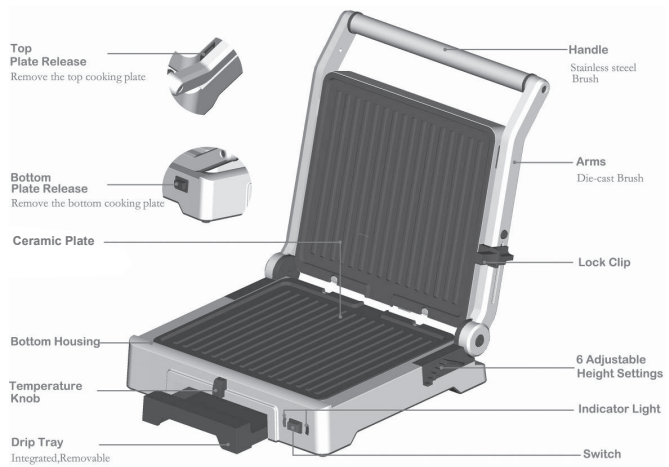
d) *Alternativ waschen Sie die Platten in heißem Seifenwasser mit einem weichen, feuchten Schwamm .*

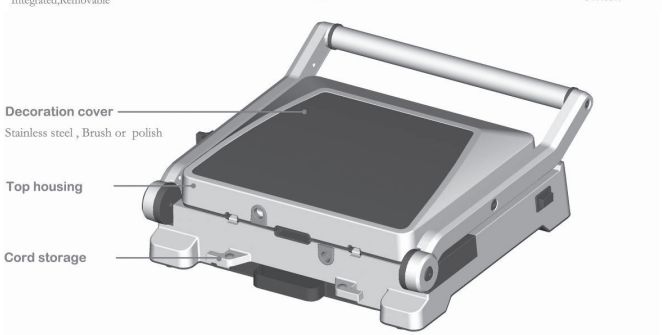
e) Nachspülen und sorgfältig abtrocknen . Achten Sie darauf, die Platten werden korrekt wieder einsetzen und sicher wieder in Position nach der Reinigung und vor dem Einsetzen der Netzstecker in eine Steckdose gesperrt .

- *Lagerung: Für den Grill , Kochplatten und Tropfschale sauber und trocken sind , ist die Tropfschale richtig in den Grill wieder eingesetzt , die Platten werden korrekt wieder eingesetzt und sicher in Position verriegelt werden die Platten miteinander verriegelt Verschieben des Einstellbare Höhe Steuerung Clip auf "LOCK "-Position . Wickeln Sie das Netzkabel in die Kabelaufwicklung auf der Rückseite des Grills entfernt.*
- *Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder scharfe Gegenstände (zB Messer oder Schrubber) für die Reinigung.*
- *Achtung : Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser von anderen Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag .*

Kochen Times & Food Safety

- *Für frische oder aufgetaute Lebensmittel voll . Es wird ungefähr 2-3 Minuten zum Erreichen der Betriebstemperatur zu sein, dann ist die Garzeit ca. 5-6 Minuten. Beim Kochen Tiefkühlkost , fügen Sie 2-3 Minuten für Fisch und Meeresfrüchte , und 3-6 Minuten für Fleisch.*
- *Diese Zeiten werden lediglich eine Führung je nach der Dicke geschnitten, und die Dichte der Nahrung.*
- *Prüfen Sie, ob es durch ist vor dem Servieren zubereitet. Wenn Sie Zweifel haben, kochen Sie es ein bisschen mehr.*
- *kochen Fleisch und keine Derivate (Hackfleisch, Burger , etc.) , bis die Säfte klar laufen . Kochen Fisch bis das Fleisch ist undurchsichtig ist .*
- *Beim Kochen vorverpackte Lebensmittel , befolgen Sie die Richtlinien auf der Verpackung oder Etiketten gedruckt .*


Top
Plate Release
Remove the top cooking plate
Bottom
Plate Release
Remove the bottom cooking plate
Ceramic Plate
Bottom Housing
Temperature
Knob
Drip Tray
Integrated,Removable
Handle
Stainless steeel
Brush
Arms
Die-cast Brush
Lock Clip
6 Adjustable
Height Settings
Indicator Light
Switch


Decoration cover
Stainless steel , Brush or polish
Top housing
Cord storage

Informations sur la sécurité

- *S'il vous plaît lire les instructions d'utilisation avant la première utilisation de la grille et les conserver dans un endroit sûr.*
- *Si vous passez cet appareil à une tierce partie, ce mode d'emploi doivent également être remis.*
- *fonctionnement et manipulation incorrecte peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil et blesse à l'utilisateur .*
- *Cet appareil n'est pas adapté pour un usage commercial ou pour une utilisation en plein air .*
- *Avant d'insérer la fiche dans la prise de courant , vérifiez que l'alimentation en courant et la puissance se conformer aux indications de la plaque signalétique.*
- *Débranchez la fiche secteur de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer .*
- *parties de l'appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation. Par conséquent, l' appareil doit être tenu par la poignée.*
- *Ne pas plonger l'appareil ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides . Il ya danger de mort par électrocution!*
- *Les enfants sont incapables de reconnaître les dangers liés à une mauvaise manipulation des appareils électriques. Par conséquent , les enfants ne doivent jamais utiliser les appareils ménagers électriques sans surveillance .*
- *Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche est endommagée , si l' appareil est tombé par terre ou a été autrement endommagé. Dans de tels cas, prendre l'appareil à un spécialiste agréé pour la vérification et la réparation*
- *Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas accroché au-dessus des arêtes vives et le garder loin des objets chauds et des flammes nues .*
- *Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas pressée entre les plaques de cuisson ou de toucher le bord de la plaque de cuisson en utilisation normale*
- *Placez l' appareil sur une surface stable, plane et non la dose à des objets chauds ou des flammes nues (par exemple plaques de cuisson) .*
- *Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.*
- *La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.*
- *Le pain peut brûler . Torréfacteurs donc pas utilisés à proximité ou au-dessous des rideaux et des matériaux combustibles . Ils doivent être surveillés .*
- *Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites , ou manquant d' expérience et de connaissances , à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité .*

■ *Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.*
■ *Si le cordon d' alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou un technicien qualifié afin d' éviter tout danger.*
■ *Cet appareil n'est pas destiné à être actionné au moyen d' une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.*

Avant la première utilisation

■ *Lisez attentivement ces instructions avant utilisation et assurer leur sécurité. Si vous passez la grille , passer sur les instructions aussi.*
■ *Retirez tous les emballages , mais le garder jusqu'à ce que vous êtes satisfait que la grille fonctionne.*
■ *Nettoyez les surfaces de la grille et lèchefrite avec un chiffon doux et humide , puis séchez-les .*
■ *S'assurer que les plaques de cuisson sont correctement insérés et bien verrouillés en position.*
■ *Déroulez le cordon d'alimentation complètement et insérez la fiche d'alimentation dans une prise murale mise à la terre .*
■ *La grille est maintenant prêt pour le cycle de préchauffage .*

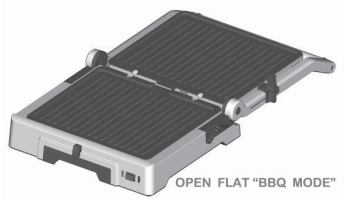
Mode d'emploi

EMPLOI DANS plat ouvert "MODE BBQ"

■ *Vérifiez que le bac de récupération est correctement inséré dans la grille.*
■ *S'assurer que les plaques de cuisson sont correctement insérés et bien verrouillés en position.*
■ *Placez le gril sur une surface plane et sèche*
■ *Déroulez le cordon d'alimentation complètement et insérez la fiche d'alimentation dans une prise murale mise à la terre .*
■ *Tournez le bouton de température pour ajuster la température , et vous pouvez choisir la température du minimum au maximum , puis laisser le gril pour préchauffer .*
■ *Une fois le gril préchauffé à la température sélectionnée , le voyant vert s'allume .*
■ *Pour ouvrir la grille en mode " barbecue "*

a) Assurer la grille a complètement préchauffé et le voyant vert s'allume .
b) S'assurer que la plaque supérieure est fermée . Le clip de commande de hauteur réglable, située sur le côté droit de la plaque supérieure , doit être en position "ouvert".
c) Avec la main gauche , la poignée en main . Avec votre main droite, tirez le clip de commande de hauteur réglable vers vous , dans la position "BBQ MODE". Continuez à tirer le clip vers l'avant et soulevez simultanément la poignée pour ouvrir , puis abaissez doucement la plaque supérieure en position horizontale "BBQ MODE".

■ *Placez les aliments sur l'une des plaques de cuisson ou les deux.*
■ *Lorsque les aliments sont cuits , retirer des plaques de cuisson à l'aide de plastique résistant à la chaleur ou des ustensiles en bois .*



UTILISER COMME GRILL AContact OU panini

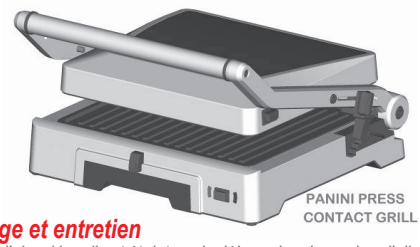
- *Vérifiez que le bac de récupération est correctement inséré dans la grille.*
- *S'assurer que les plaques de cuisson sont correctement insérés et bien verrouillés en position.*
- *Placez le gril sur une surface plane et sèche .*
- *Déroulez le cordon d'alimentation complètement et insérez la fiche d'alimentation dans une prise murale mise à la terre .*
- *Tournez le bouton de température pour ajuster la température , et vous pouvez choisir la température du minimum au maximum , puis laisser le gril pour préchauffer .*
- *Une fois le gril préchauffé à la température sélectionnée , le voyant vert s'allume .*
- *Pour ouvrir la grille :*

a) Assurer la grille a complètement préchauffé et le voyant vert s'allume .
b) S'assurer que la plaque supérieure est fermée . Le clip de commande de hauteur réglable, située sur le côté droit de la plaque supérieure , doit être en position "ouvert".
c) Utilisez la poignée pour ouvrir la plaque supérieure à une position de 105 degrés .

- *Placez les aliments sur la plaque de cuisson inférieure.*
- *Utilisez la poignée pour fermer la plaque de cuisson à haut cuisson pate a deux fonctions conçues pour produire des résultats de cuisson optimaux. :*

a) Plaque supérieure flottante . La plaque de cuisson supérieure est articulée , ce qui permet de la plaque supérieure pour être positionné à l'horizontale sur la surface de l'aliment . Cela garantit l'avant de l'aliment est cuit de manière aussi uniforme que le dos. Il permet également la plaque supérieure de flotter au-dessus de la surface de la nourriture , la chaleur rayonnante pour créer sandwich ouvert de style «fond ».
b) la commande de hauteur réglable . Cette fonction réduit le poids de la plaque supérieure sur les aliments délicats comme le poisson et peut accueillir différentes épaisseurs d'aliments comme les pains artisanaux. Situé sur le côté droit de la plaque supérieure , la pince fixe la plaque supérieure à une gamme de positions au-dessus de la plaque de fond . Pour régler la commande de hauteur réglable , utilisez la poignée pour soulever la plaque supérieure et déplacer simultanément le clip de commande de hauteur réglable à la hauteur désirée. Puis abaissez lentement la plaque supérieure jusqu'à ce qu'il repose sur le clip de commande de hauteur réglable .

■ *Lorsque les aliments sont cuits , retirer des plaques de cuisson à l'aide de plastique résistant à la chaleur ou des ustensiles en bois.*



Nettoyage et entretien

■ *Vérifiez d'abord le gril est éteint , puis débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.*

■ *Nettoyer uniquement lorsque l'appareil est complètement refroidi.*

■ *Nettoyage du corps extérieur :*

a) Essuyer le corps avec une éponge douce et humide.

b) Que toute surface sécher complètement avant d'insérer la fiche d'alimentation dans une prise murale.

■ *Nettoyage du bac de récupération :*

a) Après chaque utilisation, faites glisser le bac d'égouttage et le contenu de rejet .

b) Lavez le plateau dans de l'eau tiède savonneuse avec une éponge douce et humide.

c) Rincez et séchez soigneusement . Toujours s'assurer de réinsérer le bac de récupération dans le gril après le nettoyage et avant d'insérer la fiche d'alimentation dans une prise murale.

■ *Nettoyage des plaques de cuisson :*

a) Essuyer les plaques de cuisson avec un chiffon doux pour enlever les résidus de nourriture .

b) Relâcher et enlever les plaques de cuisson . Toujours s'assurer que la grille est bien froide .

c) Sinon, placer les plaques de cuisson au lave-vaisselle .

d) Sinon, laver les plaques de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce et humide.

e) Rincez et séchez soigneusement . Toujours s'assurer que les plaques de cuisson sont correctement ré- insérer et bien verrouillés en position après le nettoyage et avant d'insérer la fiche d'alimentation dans une prise murale.

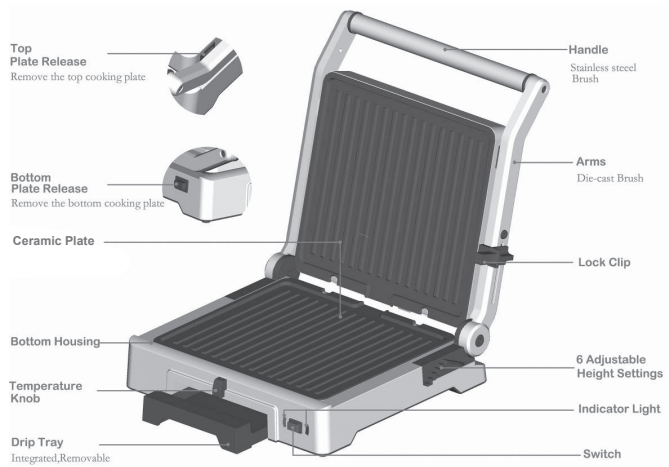
■ *Stockage : Assurer le grill, plaques de cuisson et bac de récupération sont propres et secs , le bac de récupération est correctement ré- inséré dans la grille , les plaques de cuisson sont correctement remis en place et verrouillé en position, les plaques de cuisson sont verrouillés ensemble par glisser le clip de commande*

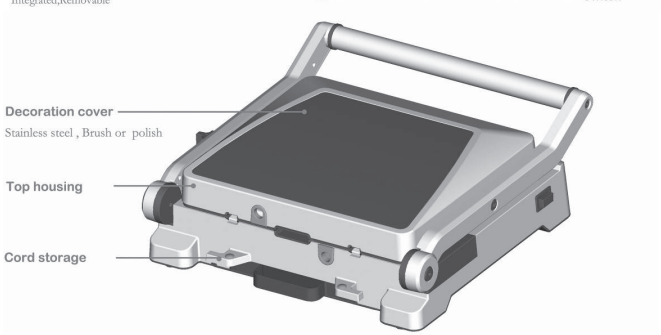
de hauteur réglable sur la position " LOCK". Enrouler le cordon d'alimentation dans le stockage de cordon située à l'arrière de la grille.

- *Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou des objets pointus (par exemple, balai-brosse ou couteau) pour le nettoyage.*
- *Attention: Ne pas plonger l'appareil dans l'eau d'autres liquides. Il ya danger de mort par électrocution .*

Temps de cuisson et salubrité des aliments

- *Pour les aliments frais ou décongelé entièrement . Il y aura environ 2-3 minutes pour atteindre la température de fonctionnement , alors le temps de cuisson est d'environ 5-6 minutes. Lors de la cuisson des aliments surgelés , ajouter 2-3 minutes pour les fruits de mer , et 3-6 minutes pour la viande .*
- *Ces délais sont donnés à titre purement indicatif , en fonction de l'épaisseur de la coupe, et la densité de la nourriture .*
- *Vérifiez que c'est bien cuit avant de servir. En cas de doute , faire cuire un peu plus.*
- *Faites cuire la viande et les produits dérivés (viande hachée , des hamburgers , etc) jusqu'à ce que le jus soit clair . Faire cuire le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque.*
- *Lors de la cuisson des aliments pré-emballés , suivre les directives imprimées sur l'emballage ou des étiquettes .*


Top
Plate Release
Remove the top cooking plate
Bottom
Plate Release
Remove the bottom cooking plate
Ceramic Plate
Bottom Housing
Temperature
Knob
Drip Tray
Integrated,Removable
Handle
Stainless steeel
Brush
Arms
Die-cast Brush
Lock Clip
6 Adjustable
Height Settings
Indicator Light
Switch


Decoration cover
Stainless steel , Brush or polish
Top housing
Cord storage

Informazioni sulla sicurezza

- *Si prega di leggere queste istruzioni attentamente prima di prima di utilizzare il grill e conservarle in un luogo sicuro .*
- *Se si passa questo apparecchio a terzi , queste istruzioni devono essere consegnate.*
- *funzionamento e gestione non corretta può causare problemi di funzionamento dell'apparecchio e ferisce a utente .*
- *Questo apparecchio non è adatto per uso commerciale o per uso all'aria aperta .*
- *Prima di inserire la spina nella presa di corrente , verificare che l'alimentazione di corrente e potenza sono conformi alle specifiche sulla targhetta .*
- *Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima della pulizia .*
- *Le parti dell'apparecchio si surriscaldano durante l'uso. Pertanto , l'apparecchio deve essere tenuto solo per il manico .*
- *Non immergere l'apparecchio o la spina in acqua o altri liquidi . C'è pericolo di morte per scossa elettrica !*
- *I bambini non sono in grado di riconoscere i pericoli connessi con la gestione non corretta degli apparecchi elettrici . Pertanto , i bambini non dovrebbero mai usare elettrodomestici senza sorveglianza .*
- *Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina presenta segni di danni , se l'apparecchio è caduto a terra o è stato altrimenti danneggiato . In questi casi prendere la macchina a uno specialista autorizzato per il controllo e la riparazione*
- *Verificare che il cavo di alimentazione non è appeso su spigoli vivi e tenerlo lontano da oggetti caldi o fiamme libere .*
- *Verificare che il cavo di alimentazione non viene premuto tra le piastre di cottura o toccare il bordo della piastra di cottura in uso normale*
- *Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile e non la dose di oggetti caldi o fiamme libere (ad esempio piastre di cottura) .*
- *Non lasciare mai l' apparecchio incustodito durante l'uso.*
- *La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l' apparecchio è in funzione .*
- *Pane maggio barbone . Pertanto torrefattori non utilizzati vicino o sotto le tende e materiali combustibili . Essi devono essere guardati .*
- *Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o mancanza di esperienza e di conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza .*
- *I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.*

■ *Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o da personale qualificato al fine di evitare rischi.*

■ *Questo apparecchio non è destinato ad essere azionato per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.*

Prima del primo utilizzo

■ *Leggere le istruzioni prima dell'uso e tenerli al sicuro . Se si passa il grill , trasmettere le istruzioni troppo .*

■ *Rimuovere tutti gli imballaggi , ma tenerlo fino a quando si è soddisfatti che il grill è in funzione.*

■ *Pulire le superfici griglia e vassoio raccogli-gocce con un panno umido e poi asciugare.*

■ *Assicurarsi che le piastre siano inseriti correttamente e bloccati saldamente in posizione.*

■ *Svolgere il cavo di alimentazione completamente e inserire la spina in una presa a muro con messa a terra .*

■ *La griglia è ora pronto per il ciclo di preriscaldo .*

Istruzioni per l'uso

USO IN APERTA FLAT " MODE BBQ "

■ *Assicurarsi che la vaschetta è inserita correttamente nella griglia.*

■ *Assicurarsi che le piastre siano inseriti correttamente e bloccati saldamente in posizione.*

■ *Collocare il grill su una superficie piana , asciutta*

■ *Svolgere il cavo di alimentazione completamente e inserire la spina in una presa a muro con messa a terra .*

■ *Girare la manopola della temperatura per regolare la temperatura , ed è possibile selezionare la temperatura da un minimo ad un massimo , e quindi consentire il grill per preriscaldare .*

■ *Una volta che la griglia è preriscaldato alla temperatura selezionata , l'indicatore luminoso verde illuminare .*

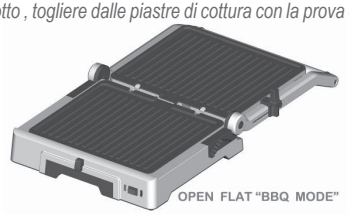
■ *Per aprire la griglia in modalità " BBQ "*

a) Controllare che la griglia è completamente preriscaldato e la spia verde si accendono.

b) Assicurarsi che la piastra di cottura superiore sia chiuso . La clip controllo altezza regolabile poste sul lato destro della piastra superiore , deve essere in posizione " OPEN" .

c) Con la mano sinistra , afferrare la maniglia . Con la mano destra , tirare la clip di controllo regolabile in altezza verso di voi , in posizione di " BBQ MODE" . Continuare a tirare la clip in avanti e contemporaneamente sollevare la maniglia per aprire , e quindi abbassare delicatamente la piastra superiore in posizione orizzontale " BBQ MODE" .

■ *Posizionare cibo su una o entrambe le piastre di cottura .*
■ *Quando il cibo è cotto , togliere dalle piastre di cottura con la prova di calore di plastica o utensili in legno .*



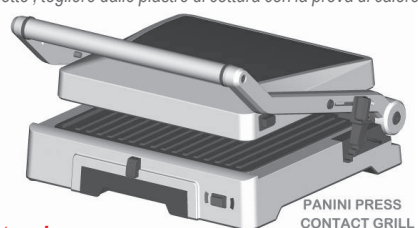
OPEN FLAT "BBQ MODE"

UTILIZZO COME ACONTACT griglia o PANINI STAMPA

■ *Assicurarsi che la vaschetta è inserita correttamente nella griglia.*
■ *Assicurarsi che le piastre siano inseriti correttamente e bloccati saldamente in posizione.*
■ *Collocare il grill su una superficie piana e asciutta.*
■ *Svolgere il cavo di alimentazione completamente e inserire la spina in una presa a muro con messa a terra .*
■ *Girare la manopola della temperatura per regolare la temperatura , ed è possibile selezionare la temperatura da un minimo ad un massimo , e quindi consentire il grill per preriscaldare .*
■ *Una volta che la griglia è preriscaldato alla temperatura selezionata , l'indicatore luminoso verde illuminare .*
■ *Per aprire la griglia :*
a) Controllare che la griglia è completamente preriscaldato e la spia verde si accendono.
b) Assicurarsi che la piastra di cottura superiore sia chiuso . La clip controllo altezza regolabile poste sul lato destro della piastra superiore , deve essere in posizione " OPEN" .
c) Usare la maniglia per aprire la piastra superiore ad una posizione 105 gradi .
■ *Posizionare il cibo sulla piastra di cottura inferiore.*
■ *Utilizzare la maniglia per chiudere la piastra di cottura superiore superiore patè di cottura è dotato di due funzioni progettate per produrre risultati di cottura ottimali. :*
a) Piastra superiore galleggiante . La piastra di cottura superiore è incernierato , consentendo la piastra superiore per essere posizionato orizzontalmente sulla superficie alimentare . Questo assicura il fronte del cibo viene cotto come il più uniformemente la schiena . Consente inoltre la piastra superiore di galleggiare sopra la superficie cibo , calore radiante per creare aperto stile sandwich " scioglie".
b) controllo di altezza regolabile . Questa funzione riduce il peso della piastra superiore sugli alimenti delicati come pesce e ospita diversi spessori di cibi come pane artigianale.

Trova sul lato destro della piastra superiore , la clip fissa la piastra superiore di un intervallo di posizioni sopra della piastra inferiore . Per impostare il controllo di altezza regolabile , usare la maniglia per sollevare la piastra superiore e contemporaneamente spostare la clip di controllo altezza regolabile all'altezza desiderata . Quindi abbassare lentamente la piastra superiore finché non riposa sul clip di controllo regolabile in altezza.

■ *Quando il cibo è cotto , togliere dalle piastre di cottura con la prova di calore di plastica o utensili in legno.*



Pulizia e manutenzione

■ *In primo luogo , assicurarsi che la griglia sia spento , quindi rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a muro .*

■ *Solo quando pulite l'apparecchio si è raffreddato completamente.*

■ *Pulizia del corpo esterno :*

a) Pulire il corpo esterno con una spugna morbida e umida .

b) Lasciare asciugare bene tutte le superfici prima di inserire la spina in una presa a muro .

■ *Pulizia della vaschetta :*

a) Dopo ogni utilizzo , estrarre la vaschetta e contenuti scarto.

b) Lavare il vassoio in acqua calda e sapone con una spugna morbida e umida .

c) Risciacquare e asciugare accuratamente . Assicurarsi sempre di reinserire il gocciolatoio in griglia dopo la pulizia e prima di inserire la spina in una presa a muro .

■ *Pulire le piastre di cottura :*

a) Pulire le piastre con un panno morbido per rimuovere residui di cibo .

b) Sbloccare e rimuovere le piastre di cottura . Assicurarsi sempre che la griglia è completamente fredda .

c) In alternativa , posizionare le piastre di cottura in lavastoviglie .

d) In alternativa , lavare le piastre di cottura in acqua calda e sapone con una spugna morbida e umida .

e) Lavare e asciugare accuratamente . Verificare sempre le piastre sono correttamente re- inserire e saldamente bloccate in posizione dopo la pulizia e prima di inserire la spina in una presa a muro .

■ *Conservazione: Controllare che la griglia , piastre di cottura e la bacinella sono puliti e asciutti , la vaschetta è correttamente re- inserito nella griglia , le piastre sono correttamente re- inserite e bloccate saldamente in posizione , le piastre di cottura sono bloccate insieme da scorrere la clip di controllo altezza regolabile in posizione " LOCK" . Avvolgere il cavo di alimentazione del cavo di stoccaggio situato sul retro della griglia .*

■ *Non utilizzare detergenti abrasivi o oggetti appuntiti (ad esempio, spazzolone o coltello) per la pulizia.*

■ *Attenzione : Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi . C'è pericolo di morte a causa di scossa elettrica .*

Tempi di cottura e la sicurezza alimentare

■ *Per gli alimenti freschi o completamente scongelati . Ci saranno circa 2-3 minuti per raggiungere la temperatura di lavoro , allora il tempo di cottura è di circa 5-6 minuti . Quando la cottura di cibi surgelati , aggiungere 2-3 minuti per i frutti di mare , e 3-6 minuti per la carne .*

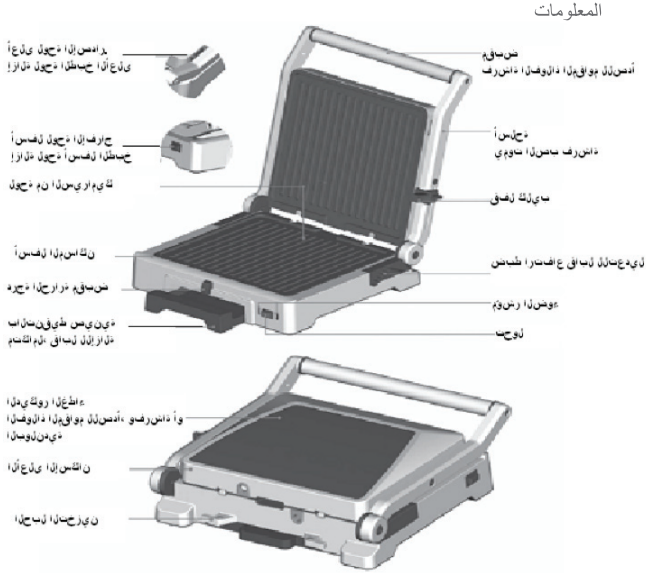
■ *Questi tempi sono date a titolo puramente indicativo , a seconda dello spessore del taglio , e la densità del cibo .*

■ *Verificare che sia cotta prima di servire . In caso di dubbio , cuocere un po 'di più .*

■ *Fate cuocere la carne e tutti i derivati (carne macinata , hamburger , ecc) fino a quando i succhi di via libera . Cucinare il pesce fino a quando la carne è opaca per tutto.*

■ *Quando la cottura di cibi preconfezionati , seguire le indicazioni stampate sulla confezione o le etichette .*

يرجى قراءة هذه التعليمات جيدا قبل التشغيل توصيل الجهاز بالشبكة الرئيسية، وذلك لمنع وقوع أضرار بسبب الاستخدام غير السليم .إيلاء اهتمام خاص لسلامة المعلومات. سلامة المعلومات



سلامة المعلومات

- يرجى قراءة هذه التعليمات جيدا قبل التشغيل العاملة لأول مرة استجواب والاحتفاظ بها في مكان آمن.
- إذا قمت بتمرير هذا الجهاز على لطرف ثالث، هذه تعليمات التشغيل ويجب أيضا أن سلمت.
- يمكن التعامل مع عملية غير صحيحة وتؤدي إلى خلل في الأجهزة وجرح للمستخدم.
- هذا الجهاز غير مناسب للاستخدام التجاري أو للاستخدام في الهواء الطلق.
- قبل إدخال القابس في المقبس الكهربائي، الرجاء التأكد من أن التيار وإمدادات الطاقة مطابقة للمواصفات على لوحة الكتابة.
- افصل قابس التيار الكهربائي من مقبس الجهاز عندما لا تكون قيد الاستعمال وقبل التنظيف.
- أجزاء من الأجهزة تصبح ساخنة أثناء الاستخدام .ولذلك، يجب على الأجهزة فقط تقييمه والتعامل معها.
- لا تزج الجهاز أو قابس التيار الكهربائي في الماء أو السوائل الأخرى. هناك خطر على الحياة بسبب صدمة كهربائية!
- الأطفال غير قادرين على التعرف على المخاطر المرتبطة غير صحيحة التعامل مع الأجهزة الكهربائية .ولذلك، يجب على الأطفال عدم استخدام الكهربائية غير خاضعة للرقابة الأجهزة المنزلية.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان كابل التيار الكهربائي أو المكونات تظهر علامات التلف، إذا انخفض الأجهزة على الأرض أو غير ذلك أضر تم .في مثل هذه الحالات تأخذ الجهاز إلى أخصائي أذن لفحص وإصلاح
- تأكد من عدم معلقة كابل التيار الكهربائي أكثر من الحواف الحادة وابعادها من الأجسام الساخنة واللهب المكشوف.
- تأكد من عدم الضغط على الكابل الكهربائي بين لوحات الخبز أو تلمس حافة صفيحة الخبز في الاستخدام العادي
- ضع الجهاز على سطح مستو ومستقر المستوى وليس إلى كائنات جرعة ساخنة أو فتح النيران (على سبيل المثال لوحات الساخنة.(
- لا تترك الجهاز أثناء الاستخدام غير المراقب.
- قد درجة حرارة الأسطح للوصول تكون عالية عندما الجهاز هو التشغيل.
- بوم الخبز مايو .ولذلك لا تستخدم شرب قرب أو تحت الستائر و احتراق المواد يجب أن يشاهد فيها.

■ليس القصد من هذه الأجهزة لاستخدامها من قبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) مع تخفيض المادية والقدرات الحسية أو العقلية، أو قلة الخبرة و المعرفة، ما لم تقدم لهم أو تعليمات بشأن الإشراف استخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.

■يجب أن تكون تحت إشراف الأطفال للتأكد من أنها لا تلعب مع الجهاز.

■في حالة تلف سلك مصدر، لا بد من استبدالها من قبل الشركة المصنعة، التي وكيل خدمات أو الأشخاص المؤهلين وبالمثل من أجل تجنب الأخطار.

■ليس القصد من هذه الأجهزة ليتم تشغيلها عن طريق جهاز توقيت الخارجية أو منفصلة للتحكم عن بعد النظام.

قبل الاستخدام الأول

■اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام والاحتفاظ بها وآمنة .إذا قمت بتمرير استجواب على، تمر على تعليمات أيضا.

■إزالة جميع التعبئة والتغليف، ولكن يبقيه حتى تكون راضيا عن استجواب يعمل.

■تنظيف الأسطح وشواء بالتنقيط صينية بقطعة قماش رطبة لينة ثم تجفيفها.

■تأكد من لوحات الطبخ يتم إدراج بشكل صحيح وآمن مؤمن في الموقف.

■يمكنك الاسترخاء تماما سلك الطاقة وإدراج قابس الطاقة في الارض الجدار منفذا.

■وشواء جاهز الآن لدورة التسخين.

تعليمات التشغيل

استخدام في فتح شقة "وضع الشواء"

■تأكد من إدخال علبة بالتنقيط بشكل صحيح في استجواب.

■تأكد من لوحات الطبخ يتم إدراج بشكل صحيح وآمن مؤمن في الموقف.

■ضع شواء على سطح مستو وجاف

■يمكنك الاسترخاء تماما سلك الطاقة وإدراج قابس الطاقة بمأخذ الحائط الارض.

■أدر مفتاح درجة الحرارة لضبط درجة الحرارة، ويمكنك اختيار درجة الحرارة من دقيقة إلى حد أقصى، ومن ثم السماح للشواء لتسخين.

■بمجرد استجواب وساخن لدرجة الحرارة المحددة، وعلى ضوء المؤشر الأخضر تضيء.

■لفتح شواء في "وضع الشواء"

أ) ضمان استجواب ومسخن تماما وإلقاء الضوء على ضوء المؤشر الأخضر.

ب (التأكد من إغلاق لوحة الطبخ الأعلى .مراقبة ارتفاع قابل للتعديل مقطع، يقع على الجانب الأيمن من لوحة الأعلى، يجب أن تكون في موقف "فتح."

ج (بيدك اليسرى، وقبضة المقبض .مع يدك اليمنى، وسحب السيطرة ارتفاع قابل للتعديل

مقطع نحوك، في موقف "الشواء وضع ."تواصل سحب مقطع إلى الأمام في وقت واحد ورفع المقبض لفتح، ومن ثم خفض بلطف لوحة الأعلى في موقف الأفقي "الشواء وضع."

- الغذائية مكان على أي أو كل من لوحات الطهي.
- عندما يتم طهي الطعام، وإزالة لوحات من الطهي باستخدام الحرارة أو أواني بلاستيكية دليل خشبية.

كما تستخدم شواية الاتصال أو اضغط بانيني

- تأكد من إدخال علبة بالتنقيط بشكل صحيح في استجواب.
- تأكد من لوحات الطبخ يتم إدراج بشكل صحيح وآمن مؤمن في الموقف.
- ضع شواء على سطح مستو وجاف.
- يمكنك الاسترخاء تماما سلك الطاقة وإدراج قابس الطاقة في الارض الجدار منفذا.
- أدر مفتاح درجة الحرارة لضبط درجة الحرارة، ويمكنك تحديد درجة الحرارة من دقيقة إلى حد أقصى، ومن ثم السماح للشواء لتسخين.
- بمجرد مسخن استجواب لدرجة الحرارة المحددة، المؤشر الأخضر ضوء تضيء.
- لفتح شواء:

أ) ضمان استجواب ومسخن تماما والمؤشر الضوئي الأخضر تضيء.

ب) التأكد من إغلاق لوحة الطبخ الأعلى .مراقبة ارتفاع قابل للتعديل مقطع، يقع على الجانب الأيمن من لوحة الأعلى، يجب أن تكون في موقف "فتح."

ج) استخدام مقبض لفتح لوحة الأعلى إلى موضع درجة 105.

- الغذائية مكان على لوحة الطهي القاع.
- استخدام مقبض لإغلاق لوحة الطبخ الأعلى. أعلى بات الطبخ اثنين

ميزات مصممة لتحقيق نتائج أفضل الطبخ:

أ) لوحة الأعلى العائمة .لوحة الطهي الأعلى هو يتوقف، والسماح للأعلى إلى لوحة وضعه أفقيا على سطح الطعام .وهذا يضمن الجزء الأمامي من

وبالتساوي وطهي الطعام والظهر .كما يسمح لوحة الأعلى لتطفو فوق سطح المواد الغذائية، يشع حرارة لخلق نمط مفتوحة ساندويتش "يذوب."
ب) مراقبة الطول قابل للتعديل .هذه الميزة تقلل من وزن لوحة الأعلى على الأطعمة مثل الأسماك حساسة ومختلفة يستوعب سمك الغذائية مثل الخبز الحرفيين .يقع على الجانب الأيمن من لوحة العلوي، مقطع بإصلاح الأعلى لوحة لمجموعة من المواقف فوق لوحة أسفل .لضبط قابل للتعديل مراقبة ارتفاع، استخدم المقبض لرفع لوحة العلوي ونقل في وقت واحد التحكم الطول قابل للتعديل مقطع إلى الارتفاع المطلوب .ثم خفض ببطء لوحة الأعلى حتى يستقر على مقطع الارتفاع قابل للتعديل التحكم.

- عندما يتم طهي الطعام، وإزالة لوحات من الطهي باستخدام دليل الحرارة أواني بلاستيكية أو خشبية.

التنظيف والعناية

- أولا، ضمان تشغيل استجواب الخروج، ثم قم بإزالة قابس الطاقة من الجدار منفذا.
- فقط نظيفة عندما تبرد تماما والأجهزة إلى أسفل.
- تنظيف الجسم الخارجي:

أ (مسح الجسم الخارجي مع اسفنجة ناعمة رطبة.
ب (ولجميع السطحية يجف تماما قبل إدخال قابس الطاقة بمأخذ الحائط.

- تنظيف علبة بالتنقيط:

أ) بعد كل استخدام، تنزلق علبة بالتنقيط وتجاهل محتويات.
ب (اغسل علبة في الماء والصابون الدافئ مع اسفنجة ناعمة رطبة.
ج (شطف ويجف تماما .ضمان دائما إلى إعادة إدراج علبة بالتنقيط في استجواب بعد التنظيف وقبل إدخال قابس الطاقة بمأخذ الحائط.

- تنظيف لوحات الطبخ:

أ (مسح لوحات الطبخ بقطعة قماش ناعمة لإزالة بقايا الطعام.
ب) إطلاق سراح وإزالة لوحات الطهي .ضمان دائما هو استجواب تبرد تماما.

ج (بدلا من ذلك، وضع لوحات الطبخ في غسالة الصحون.
د (بدلا من ذلك، تغسل الصحون الطهي في الماء الساخن والصابون مع رطبة، لينة الاسفنج.
ه (شطف ويجف تماما .ضمان دائما لوحات الطهي بشكل صحيح
إعادة إدراج مؤمن آمن والعودة الى الموقف بعد التنظيف وقبل
إدخال قابس الطاقة بمأخذ الحائط.

■التخزين :ضمان استجواب، لوحات صينية الطهي وبالتنقيط نظيفة وجافة، في وصحيح علبة بالتنقيط إعادة إدراجها في استجواب، لوحات الطهي بشكل صحيح
إعادة إدراج ومؤمن آمن في الموقف، يتم تأمين لوحات الطبخ
معا من انزلاق التحكم الطول قابل للتعديل مقطع لموقف ."LOCK"
التفاف سلك الطاقة في تخزين الحبل الموجود على الجزء الخلفي من شواء.

■لا تستخدم مواد التنظيف جلخ أو أدوات حادة)مثل فرشاة تنظيف
أو سكين (للتنظيف.

■تنبيه: لا تزج الجهاز في الماء من السوائل الأخرى .هنالك
خطر على الحياة بسبب صدمة كهربائية.

تايمز الطبخ وسلامة الأغذية

■للحصول على المواد الغذائية الطازجة أو مطلق بالكامل .سيكون هناك حوالي 2 3 دقائق للوصول إلى درجة حرارة العمل، ثم وقت الطهي هو حوالي 5 6 دقائق .عند الطهي الأطعمة المجمدة، إضافة 3-2دقائق للأطعمة البحرية، و 3 6 دقائق على اللحوم.

■يتم إعطاء هذه الأوقات بحتة كدليل، وهذا يتوقف على سمك قطع، وكثافة من المواد الغذائية.

■تأكد من انها طهيها من خلال قبل التقديم .إذا كنت في شك، طبخ أكثر قليلا.

■طهي اللحوم ومشتقاتها أي)اللحم المفروم والبرجر وغيرها (حتى العصائر تشغيل واضحة .طهي السمك حتى الجسد غير شفاف في جميع أنحاء.

■عند الطهي قبل معبأة الأطعمة، اتبع أي إرشادات مطبوعة على العبوة أو التسميات.

SATIŞ SONRASI SERVİS

Cihazda bir arıza olması halinde **King Yetkili Servisi**'ne başvurmadan önce aşağıdaki kontrolleri yapınız.

1- Fiş prize doğru olarak takılmış mı?

2- Evin elektrik tesisatında bir problem var mı?

3- Kullanım talimatları doğru olarak uygulanmış mı?

Eğer arıza halen giderilmediyse size en yakın **King Yetkili Servisi**'ne müracaat ediniz. Bu cihazla ilgili tüm yedek parçalar kılavuz kitapçığında sunulan **King Yetkili Servisi**'nden temin edilebilir. Bir sorun ile karşılaştığınızda lütfen bizi arayınız.

DİKKAT: Cihazı yere düşürmemeye dikkat ediniz. Kullanım esnasında cihazı düşürürseniz ilk olarak fişini prizden çekiniz. Düşme esnasında cihazın parçaları kırılabilir ve cihaz hasar görebilir. Bu durumda cihazı kullanmadan önce **King Yetkili Servisi**'ne tetkik ettiriniz.

TAŞIMA VE NAKLİYE

Cihazın naklini kendi orjinal kutusu ve bölmeleri ile veya cihazın etrafını koruyacak yumuşak bir bezle sararak yapmak gerekir. Yanlış ambalajlama esnasında plastik parçalar kırılabilir, elektrik aksamı zarar görebilir.

NOT: ÜRÜNÜN MÜŞTERİYE İNTİKALİNDEN SONRA YÜKLEME, BOŞALTMA VE TAŞIMA SIRASINDA OLUŞAN ARIZALAR VE HASARLAR GARANTİ KAPSAMINA GİRMEZ.

UYARI: Bu cihazla ilgili her türlü tamir ve onarım yalnız King Yetkili Servisleri tarafından yapılır. Yetkili Servislerimiz dışındaki kişilerce yapılan herhangi bir tamir ve onarımı girişimi tüketici haklarının tamamen ortadan kalkmasına neden olacaktır. Bu cihazla ilgili tüm yedek parçalar yalnız bu kılavuz kitapçığında sunulan King Yetkili Servisleri'nden temin edilmek zorundadır. King Servislerinden temin edilmemiş King harici yedek parçalar ile yapılan tamiratlardan şirketimiz sorumlu değildir. Bir sorun ile karşılaştığınızda lütfen bizi arayınız.

Çevre: Cihazınızı kullanmak istemediğiniz zaman veya ömrü tükendiğinde diğer çöplerle birlikte atmayınız. Tekrar dönüşüm için cihazları toplayanlara veriniz. Böylece çevreye saygı göstermiş olursunuz.